



**dd**

食堂



SHOKUDO

food

D&DEPARTMENT PROJECT

# LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたものの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者  
ナガオカケンメイ

There are 47 "unique regions with long, locally rooted histories" in Japan.

We created this place to consider, with everyone, "long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan." There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what "newness" and the "essence" of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises "d47 design travel store," which disseminates the essence of Japan's 47 prefectures through their uniquely local products; "d47 shokudo," which showcases the 47 prefectures' culinary cultures; and "d47 MUSEUM," which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka  
Director, d47  
Founder, D&DEPARTMENT

8/04/d47 MUSEUM

Shibuya  
Hikarie

LONG LIFE DESIGN 3

# NIPPON UMAMI TOURISM

雑生と文化をまるごと味わう  
風土に滲るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun

6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館

12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

会場: Shibuya Hikarie 8F d47 MUSEUM

主催: D&DEPARTMENT PROJECT

特別協賛: 渋谷ヒカリエ Creative Space B/

協力: 一般社団法人 農山漁村文化協会

d47  
MUSEUM



LONG LIFE DESIGN 3

# NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう  
風土に選るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun  
6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館  
12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

入場料：ドネーション形式(会場受付)

会期中は、さまざまなゲストをお迎えするトークイベントやワークショップのほか、D&DEPARTMENT 各店との連動企画も予定しています。展覧会にまつわる情報は随時公開していきます。最新情報は、ウェブサイトやSNSをご覧ください。

📍 @d47MUSEUM @d47-museum #うまみ展

文化を含んだ「UMAMI」の風景と、つづく未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて捨てた保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬ける、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食へ尽くしていくとどうする喜びが深く育まれたと言える。いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誘い、足元にある、生きることの微機に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深い、「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、真の意味を持ちうるかと考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれた出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものとは考えていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていって欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育てていくに違いない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

D&DEPARTMENT/d47 食づつをたべるディレクター 相馬夕輝

d47 MUSEUMは、日本初、47都道府県をテーマにした「日本のものづくりの今」を知る、デザインミュージアムです。  
dは「design」のd。47は「47都道府県」の数。日本のものづくりの今を俯瞰して眺められる企画展示をメインに、様々な講演、実演販売、体験型ワークショップなどを開催し、今の日本を実感できる、日本初のデザイン物産美術館です。ショップと食堂も併設し、立体的に日本の個性をプレゼンテーションします。



〒150-8510 渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエE 8階  
☎ 03-6427-2301 🌐 www.d47museum.com  
JR線・京王井の頭線「渋谷駅」と2階連絡通路で直結。東京メトロ銀座線「渋谷駅」と1階で直結。東急東横線・田園都市線・東京メトロ有楽町線・副都心線「渋谷駅」B5出口と直結。



# 定食

Set menu

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

※ワンドリンクオーダー制となります。

ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いいたします。

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## うまみ定食 西日本

2,250円

UMAMI Set meal in Western Japan

西日本のうまみを集めた一膳。大阪・きつねうどん、兵庫・たこめし、香川・まんばのけんちゃん、徳島・ならえ、滋賀・ふなずし。

特定原材料7品目：エビ・カニ、小麦



022  
静岡  
SHIZUOKA

## 静岡定食 釜揚げしらすと桜エビ丼 2,100円

Bowl of rice with whitebaite and Sakura Shrimp

駿河湾で獲れるしらすと桜エビの釜揚げ二色丼と黒はんぺんのフライ、わさび漬、自然栽培の柑橘。山と海の一膳。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦、卵



## セットメニュー

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

Side Menu

### ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

白ごはんと味噌汁に、2種類の小鉢がついてきます。

+ 1,000円

### ごはんのおとも 広島・安政柑と昆布の佃煮

Accompaniment

安政柑の皮でつくった佃煮。捨てられがちな果物の皮を活かす郷土料理。

+ 50円

●ごはん 大盛り+100円～ おかわり+150円～ (定食により異なります)

●食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。※写真はイメージです。

# 一品料理

à la carte

セットメニューの「ごはんセット」と組み合わせて定食にすることができます。

032  
島根  
SHIMANE

## 渡邊水産 本日の一夜干し 980円

Today's Grilled Half-Dried Fish +ごはんセット 1,980円

山陰沖で獲れる鮮魚をつかい、昔ながらの製法で丁寧に仕上げられた無添加の一夜干し。本日の魚はスタッフへお尋ねください。

特定原材料8品目：なし



042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ 1,200円

Crispy Deep-Fried Mackerel +ごはんセット 2,200円

ふっくらした身とサクサクの衣。1尾は自家製タルタルソースで、もう1尾は天日塩と季節の柑橘でさっぱりと。

特定原材料8品目：小麦、卵



013  
東京  
TOKYO

## 梅酢の鶏唐揚げ 1,000円

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar +ごはんセット 2,000円

伊豆大島の海水を天日と平釜で炊きあげる伝統海塩「海の精」で漬けた梅干しの梅酢を下味に。ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

特定原材料7品目：なし



# 定食

Set menu

042  
長崎  
NAGASAKI

## お子さま定食 ※小学生以下のお子さまが対象です。 1,400円

Kids' Meal

アジフライ1尾に、自家製ふりかけをのせた  
ごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料8品目：小麦、卵、乳



+ 350円でミニジュースセットにできます。

(みかん・りんごからお選び下さい)

## セットメニュー

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

Side Menu

小鉢	「村田商店」の納豆	+ 400円
Single Item	平飼い卵の温泉たまご	+ 300円
	「三幸農園」の梅干し(白干し/紫蘇)	+ 150円
ソフトドリンク	紅茶 (HOT / ICE)	+ 600円
Soft Drink	コーヒー (HOT / ICE)	+ 650円

●食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。※写真はイメージです。

# 野菜のお食事

Vegetable Meal

生命力あふれる旬の野菜の力をいただきます。

013  
東京  
TOKYO



## 自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

開店以来ずっと続けているd47食堂の原点。  
季節の野菜を漬けています。

500円

ハーフ 300円

013  
東京  
TOKYO

## 「タネから商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

全国の生産者さんから届く、生命力に満ちた  
季節の野菜を使います。

特定原材料8品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

600円

志ば久

026  
京都  
KYOTO

## 「志ば漬」のポテトサラダ

Potato Salad with Eggplant Pickled in Red shiso

京都・大原で代々自家採種の赤紫蘇を栽培し  
漬物をつくる志ば久しきゆうの「志ば漬」を使用。

特定原材料8品目：卵

650円

ハーフ 350円

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

# 豆・雑穀のお食事

Beans / Cereals Meal

豆と雑穀は日本古来のスーパーフード。身体にやさしいお料理いろいろ。

020  
長野

NAGANO



## 「村田商店」の温玉納豆(黒/白) 各700円

Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

信州大豆と国産大豆にこだわる「村田商店」の大粒納豆に平飼卵の温泉たまご、ネギおかかをのせて。※黒だしつゆ(濃口醤油がベースのかつお出汁)、白だしつゆ(麦醤がベースのいりこ出汁)からお選びください。

特定原材料8品目:卵

comorebi farm

あんせいかん

## 安政柑と古代米のサラダ

600円

Japanese Citrus and ancient rice salad

広島・因島が原産の安政柑と古代米をつかった季節野菜のサラダ。

034  
広島

HIROSHIMA

VEG  
MENU

# 海藻のお食事

Sea Weed Meal

海に囲まれている日本。各地にはいろいろな海藻食文化が根付いています。

027  
大阪  
OSAKA



NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## 「こんぶ土居」の昆布きんぴら

Stir-fried Kombu

大阪の老舗昆布問屋・こんぶ土居の肉厚の昆布を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が残るという「だしがら」を美味しく無駄なくいただきます。

特定原材料8品目：小麦

500円

023  
愛知  
AICHI



NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## わかめの酢味噌あえ

Wakame Seaweed dressed with miso &

豆味噌文化圏では酢味噌も豆味噌で作る。芳醇で奥深い味わい。八丁味噌を使用しています。

500円

●おすすめドリンク 日本酒 / 半合 600円～

# 酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001  
北海道  
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

700円

Grassfed Gouda Cheese

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料8品目：乳

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

3尾 150円

Whole Dried Round Herring

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。

022  
静岡  
SHIZUOKA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

わさび漬

150円

Wasabi Pickled in Sake Lees

湧水が豊富でわさび栽培に適した静岡。酒粕と漬け込んだ日本酒の肴。

037  
香川  
KAGAWA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

やまくに

やまくにのパリパリ焙煎いりこ

450円

Roasted Sardine

頭とハラワタを手作業で取り除きじっくり焙煎した食べるいりこ。ピリっとした辛さといりこの旨味がマッチするおつまみにオススメな本鷹一味 & ぶどう山椒味の盛り合わせ。

特定原材料8品目：小麦

025  
滋賀  
SHIGA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

魚治

## ふなずしのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

天明四年(1784)創業の魚治<sup>うおじ</sup>。ふなずしの身を贅沢に刻み、発酵させたコクのある「飯<sup>いい</sup>」で和えた酒肴。日本酒に。

008  
茨城  
IBARAKI

VEG  
MENU

## 干し芋の素揚げ

700円

Fried Dried Sweet Potato

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かいうちに食べるのがおすすめ。

042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

1尾 650円

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料8品目：小麦、卵

037  
香川  
KAGAWA

## 白だしおでん

900円

d47 SHOKUDO Original "ODEN"

香川のいりこ出汁のおでんをd47食堂の「白だしつゆ」で。お好みで辛子酢味噌をつけてどうぞ。※写真はイメージです。

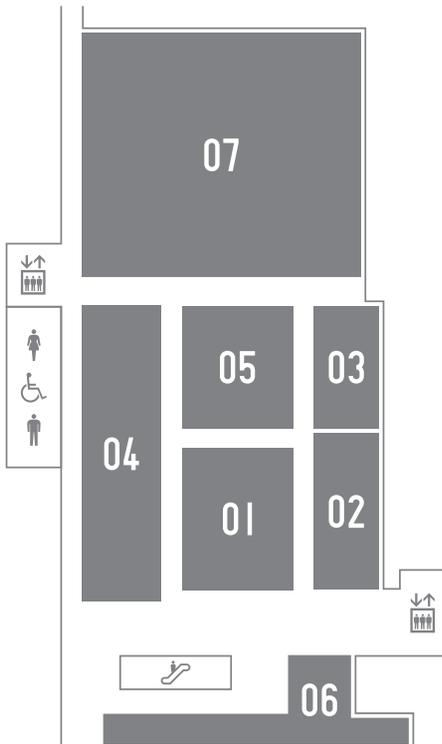
特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦、卵



# 8/

## クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



## 04/d47 MUSEUM

### 47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



## 04/d47 design travel store

### 47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取材して巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



## 06/d47 SHOKUDO

### 47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。